

山のせ たらいうどん・すしの物語



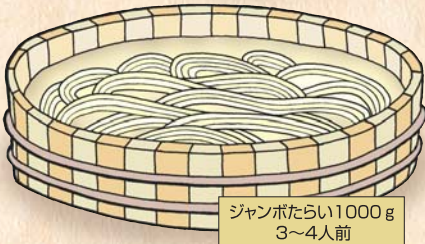
中たらい350g
普通の1人前



あじの姿寿司



大たらい550g
大盛り



ジャンボたらい1000g
3~4人前



ぼうぜ姿寿司



あめご姿寿司



小たらい250g
少なめの1人前



にぎり寿司

ミニたらい150g
ちょっぴりのたらいうどん



あじ香り寿司



あじ巻き寿司



寿し盛<松>

S.51年 創業 山のせ食堂オープン

石井町の曾我団地に、山のせ食堂として開店。当時のメニューは、「たらいうどん」と「あじ姿寿司」のみ。当時うどんは人が集まった時にお腹いっぱい食べられるごちそう、そしてお寿司は山間部のお祭りで木箱で作った押し寿司を食べていた事からメニューとした。たらいの種類は1種類(→現:中たらい)で、大盛りもそれで行っていた。

S.56年 山のせ本店オープン

家族や仲間であつたらいうどん。そこで、大きめサイズのたらい(→現:大たらい・ジャンボたらい)を作り、当時はそれを「家族たらい」と呼び、また、この頃からメニューに季節の姿寿司や天ぷらなどを始めた。

S.61年 松茂店オープン

山のせ2号店(松茂店)を徳島の玄関口・空港近くの松茂に開店した。この頃、にぎり寿司・かつ丼などを始め、うどんセットの種類も増え、少し小さめのたらい(→現:小たらい)を作った。

H.2年 山川店オープン

山のせ3号店(山川店)を徳島の西、山川町に開店。

H.13年

うどん以外のメニューも増え、また「お子様にもたらいうどんを」ということで、更に小さめのたらい(→現:ミニたらい)を作った。魚寿司も、薬味たっぷりです「あじ香り寿司」、柚子大根の香り・食感がぱちぱちの「あじ巻き寿司」が登場。

H.17年

「もっと心に届く味」を目指し、メニューを一新しました。創業の味「たらいうどん」を中心に、寿し・天ぷらの美味しさはもちろんの事、今後も自然な調理や無添加にこだわり、皆様の心と体を育むものをお出しする...それが山のせのポリシーです。



創業者夫婦です。20歳すぎの頃、穴吹町の山間部で土木業をしていました。



台風災害を受けて、年末12月26日石井町にオープンしました。



創業店舗。出前もやっていました。

192号国道沿いに出店。初めてのお客様はうれしくて涙でお迎えしました。



2号店松茂店



3号店山川店



石井本店の夜景です!!



石井本店リニューアルオープン 明るく頼もしい モニターの皆様方と